ANNO PRIMO - N. 33 SABBATO 12 NOVEMBRE 1842

L'AMICO DEL CONTADINO

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'

AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA

IL PIEVANO E IL SIG. CONTE

PIEV. Che bel s. Martino, sig. Conte!

CONTE. Bello davvero. Il tempo fortunatamente ha cambiato, e permette a questi contadini di terminare la seminagione del grano che per causa delle piogge era stata impedita.

PIEV. I contadini, sig. Conte, hanno troppe terre da lavorare, e non avendo braccia sufficienti a compire i lavori necessari per le seminagioni, queste incontrano facilmente l' ostacolo delle vicende del tempo che sono ordinarie nell' autunno.

CONTE. Hanno troppe terre, voi dite? Eppure essi non stimano mai d' averne abbastanza. Io ho un bel gridar loro che poca terra ben lavorata rende più che la molta lavorata anche mediocremente; sapete che cosa mi rispondono? Che quando i campi sono sterili, anche lavorati tre volte e quattro di più non produrrebbero in proporzione del lavoro, e per conseguenza nè io potrei avere tutto il mio affitto di frumento, ned eglino abbastanza polenta da vivere se non seminassero molti campi. Che volete soggiungere a queste ragioni?

PIEV. Ragioni? - Eglino poveretti parlano così per ignoranza. Provando si convincerebbero col fatto che sono in errore. Ma bisognerebbe metterli alla prova assicurandoli che dove non riuscisse, e se ne avesse una diminuzione di raccolto, il padrone sottostarebbe egli solo al danno per quell'annata, salvo di ritornare al sistema di prima. Quel dover pagare ogni anno, checchè ne avvenga, tante staja di frumento è una cosa che non incoraggisce il colono a tentar alcun che di nuovo; poichè non avendo nulla da arrischiare non sagrifica la certezza d' un bene qualunque sia alla possibilità d' un meglio che non conosce, e che non crede.

CONTE. Voi dite bene, caro Prete, ma nè anche noi ci sentiamo in grado di far cam-

biamenti col rischio di perdere i nostri affitti; i quali d'altronde sono quasi ogni anno in *deficit*.

PIEV. È naturale; i padroni non fanno le necessarie coltivazioni ne' poderi, o non mantengono le fatte, e accrescono gli affitti oltre misura senza punto aumentare il valore dei fondi colonici; e poi si maravigliano che l'entrate diminuiscono! Per accrescere le entrate bisogna coltivar meglio le campagne, e perchè le campagne sian meglio coltivate bisogna proporzionare la loro estensione alle persone di lavoro, e inoltre dotarle di sufficienti scorte. In quella sua tenuta per esempio dove entra questi giorni il nuovo colono ci vorrebbe un' altra casa per farne due possessioni, altrimenti Ella sarà sempre a quella di cambiar l'affittuale per causa di debiti. Mi creda, sig. Conte, che senza stabilir prima la necessaria corrispondenza tra la estensione dei campi assegnati a una famiglia colonica e le persone da lavoro che essa raccoglie, Ella non potrà mai migliorare la condizione delle sue tenute.

CONTE. Lo so, Pievano, lo so; non volete che noi sappiamo queste cose?

PIEV. Eh! io non parlo per insegnare, ma così per dir qualche ciancia accademica.

CONTE. Oh per questo dite pure, che io ho piacere di sentirvi dissertare sopra un argomento che è divenuto un po' il mio favorito, perchè dovete sapere ch' io sono membro di un'accademia agraria.

PIEV. Niente meglio, sig. Conte, niente meglio. Va bene che le signorie loro si occupino *ex professo* d' agricoltura e di economia; così conosceranno i bisogni delle loro campagne, vedranno da se i miglioramenti che reclamano o per accrescere i prodotti o per evitarne il disperdimento; e quando gli agenti e i coloni verranno a proporli, non monteranno sulle furie quasi che si trattasse di manomettere le loro saccocce.

CONTE. Io non sono andato mai in collera per questi motivi.

PIEV. Non dico di lei, parlo in generale, e in via accademica.

CONTE. Ed io vi risponderò accademicamente, il mio reverendo, che se noi proprietarii avessimo a fare tutte le migliorie che si dicono necessarie, le nostre entrate si consumerebbero in spese di campagna, e noi dovremmo dar un addio alla città per non farvi l' ultima figura nel nostro rango.

PIEV. Ebbene! sarebbe forse un disonore il ritirarsi in campagna all' oggetto d' istruirsi praticamente nell' agricoltura, e di economizzare qualche avanzo dall' entrata per impiegarlo a perfezionare i propri fondi, e a migliorar la condizione dei poveri coloni? Ma ammettendo come necessaria l' alternativa o di abbandonare la città, o di lasciar andare a male i poderi, ella mi confessa, sig. Conte, le cagioni alle quali è dovuto la decadenza delle loro campagne, e la somma difficoltà di ratificare generalmente l' agrario sistema della nostra Provincia.

CONTE. E quali sono, verbigrazia, queste cagioni?

PIEV. Mi permette di dirle senza riguardi?

CONTE. Parlate con libertà.

PIEV. Le cagioni adunque son queste: 1.° mancanza di mezzi, 2.° mancanza di cognizioni, 3.° non curanza.

CONTE. Se mancano i mezzi, che fa egli tutto il restante? Ma l' impotenza, mio caro, può ben scusare la colpa che voi date ai proprietari di non migliorare le loro terre.

PIEV. Scusarla, sig. Conte? Se l' impotenza dipendesse da povertà assoluta sarebbe veramente scusabile; ma essa dipende dallo spendere in cose inutili quel superfluo che impiegato in una più giusta coltivazione delle campagne le renderebbe più floride e più produttive.

CONTE. Voi dunque condannate il lusso che fa circolare il danaro, fa fiorire le arti, e fa vivere tanta gente che nulla possiede fuorchè la sua industria?

PIEV. Io non lo condanno in quelle circostanze in cui la somma del reddito annuo sopravanza di molto quella che è richiesta dalle condizioni di una comoda esistenza; ma quando detratto tuttociò

che è indispensabile a quelle condizioni, non vi sono molti avanzi, il lusso è riprovevole, perchè in luogo di consumare gli avanzi reali delle rendite consuma le rendite stesse, pervertendo l'uso di quell'abbondanza per cui le famiglie vivrebbero comodamente. Quest'è il caso, signor mio, della nostra provincia, dove i nobili non avendo quota in commercio, tutte le loro rendite dipendono dai fondi che posseggono, e gli avanzi di queste non bastano per sostener il carico di molte spese superflue.

CONTE. Corbezzoli! Voi ci fate i conti addosso, Pievano, e ci volete dar ad intendere che il nostro Dare e il nostro Avere, sono, nei casi meno avversi, pareggiati ogni anno. Ma ditemi, di grazia; se dalle nostre entrate non abbiamo avanzi, come volete dunque che spendiamo in miglioramenti di campagna?

PIEV. Elleno non hanno avanzi, perchè le spese superflue li consumano, ma se mettessero un limite a queste spese, o affatto vi rinunciassero, non mancherebbero nò i mezzi di migliorare i fondi per cui sussistono.

CONTE. Orsù vi concederò anche questo; ma voi mi accorderete che non abbiamo tutto il torto di non sottrarre ai nostri piaceri qualche avanzo per versarlo nelle campagne, giacchè non ci trovammo mai alcun vantaggio. L'esperienza ci ha provato più volte che i danari spesi in miglioramenti di campagna sono danari gettati a solo vantaggio degli agenti e dei Periti. Ve ne potrei di leggeri convincere mostrandovi parecchie stime di miglioramenti colonici, e facendovi osservare che i lavori in esse particolarizzati non perfezionarono nè il fondo nè i prodotti, non accrebbero la loro quantità, e in una parola non diedero alcun frutto corrispondente alle spese incontrate.

PIEV. Non duro fatica a crederlo. Egli è ben certo che riposandosi le signorie loro sull'equivoca abilità degli agenti e dei coloni faranno il più delle volte assai male il loro interesse, perchè o la malizia o l'ignoranza di quella gente, parlo in generale, trae seco d'ordinario il mal uso del danaro che spendesi. Ma perchè si riportano elleno agli agenti ed ai coloni? Perchè, conoscono di saperne meno di loro. Ecco, sig. Conte, ch'Ella è venuta spontaneamente a darmi ragione della seconda causa da me assegnata poc'anzi alla decadenza delle loro possessioni. Questa causa trae seco necessariamente anche la terza. Se le signorie loro fossero tutte versate nei principii del calcolo dell'economia e della coltivazione, mi creda, che le cose non andrebbero così. Elleno conoscerebbero la necessità di migliorare il sistema agrario delle loro terre, e di buon grado farebbero risparmi per migliorarle; ed essendo nel caso di poter decidere da se medesimi intorno alle proprie spese non ne lascierebbero l'arbitrio ai loro dipendenti.

CONTE. Ma voi, Prete mio, ci date degli ignoranti senza cerimonie. Laddiomercè poi non lo siamo tanto quanto voi lo supponete.

PIEV. Scusi, sig. Conte; io parlo d'ignoranza relativa all'economia rurale e all'agricoltura. Sò bene che i nobili d'oggidì leggono dei libri, e che la maggior parte si vergognerebbero di non conoscere Balzac, Vittor Ugo, Giorgio Sand ec. ec. e che molti sono degni cultori delle lettere e delle scienze; ma pochi sono quelli che leggono opere e giornali d'agricoltura, benchè sia tolto quell'errore funesto alla felicità delle nazioni che riputava di poco o di nessun momento le cose campestri, e degne solo di essere meditate da gente volgare. Per altro queglino che si sono dedicati all'agricoltura provano col loro esempio che dall'istruzione de' proprietari dipende il ben essere delle campagne, e perciò vorrei che ad imitazione di quelli tutti i nobili si dedicassero a quest'arte che con ragione si può chiamar divina perchè istituita da Dio medesimo, e perchè su di essa riposa principalmente la prosperità delle nazioni.

CONTE. Sto a vedere che vorreste che noi mettessimo mano all'aratro come fecero i Cincinnati, i Catoni, i Camilli ec., e

che ci riducessimo alla condizione di semplici fattori aggravati di tutti i pesi e le cure annesse ai loro uffizi.

PIEV. Non signore; io richiedo unicamente che invece di leggere libri di nessuna utilità, e invece di giocar alle carte nei caffè, e di spendere insomma il tempo in cose frivole, e senza alcuna lode; leggano con interesse i buoni libri che trattano di cose campestri, e son certo che sorgerà loro nell' animo il desiderio di diventare agronomi; ed aumentando nobilmente le loro rendite in vantaggio eziandio degli altri, troveranno nell'arte agraria tutti quei ricreamenti si vivi e piacevoli che abbelliscono e consolano la vita dell' uomo saggio. A questo già bisogna venirci volere o non volere, perchè *guai*, dirò con Catone; *guai a quei possidenti che hanno bisogno d' imparare la buona coltura dei loro terreni dal contadino*; e con Columella: *E' ben tristo quel campo il cui lavoratore è in grado di far da maestro al padrone*. Sig. Conte le son servo. (*fra se*) Se hai inteso la lezione, meglio per te. (*parte*).

CONTE. (*solo*) Non mi pare di aver fatto la miglior figura in questa discussione. Quantunque accademico agrario, sia detto *inter nos*, non ne so un acca nè di agricoltura nè di economia. Ma impareremo.

AGRICOLTURA

DEI CONCIMI

Di Giuseppe Girardi.

La fermentazione alla quale assoggettiamo i concimi delle nostre stalle è certamente dannosa, dappoichè sciogliendosi essi in vapori, diminuiscono oltre la metà nel loro peso e disperdono all' aria i sughi più fertilizzanti. Deve perciò essere applicato il concime possibilmente fresco, nè giova tenerlo al coperto, e compatto come alcuni fanno, mentre che anche in tal caso il concime perde in dodici giorni il quarto almeno della sua materia solida organica. Si uniscano dunque delle terre ai concimi freschi, e quelle in particolare di cui si trova in difetto il campo da coltivarsi. Queste terre hanno una particolare disposizione di combinarsi coi letami, si riscaldano, ed assorbiscono que' vapori che andrebbero altrimenti dispersi. Di mano in mano perciò che si estraggono dalle stalle i letami dispongansi a strati alternanti colle terre a tale uso apparecchiate. Rallentata in tal guisa la fermentazione, i principj elastici non meno che le parti liquide verranno assorbite dagli strati di terra, formando così un eccellente ingrasso, il quale potrà migliorarsi sempre più rivogliendolo in guisa da confondere assieme gli strati tutti di cui è composta la massa. Io sono però d' avviso con Giobert, con Davy, con Young, coll' Amico del Contadino, e con tanti altri che al concime comune fermentato si debba preferire, che che ne dica il De Re, il concime fresco, il quale decomponendosi sotterra abbandona a questa una quantità ragguardevole di principj fertilizzanti, perduti al certo quando la putrefazione si effettua all' aria libera. Che se l' agricoltura si deve basare sui fatti, le replicate esperienze comparative eseguite da lungo tempo sui concimi, provano ad evidenza che i letami freschi, sotto ogni rapporto, raddoppiano gli effetti dei fermentati. Le radici assorbono le sostanze alimentari che trovansi a loro contatto, e l' azoto in particolare nella guisa stessa, come ripeteva l' amico mio professore Moretti, che nello stomaco degli animali si effettua il cangiamento degli alimenti in chimo. Mi soggiungeva poi che la fermentazione del letame alla maniera comune distrugge la metà delle sostanze stercoracee come lo comprova l'istantaneo minor peso del medesimo.

La prima cura nella fermentazione dei concimi sarà quella di comporli in modo da rendere al campo i principj di cui si è depauperato colle varie raccolte che ci ha somministrate. Conviene quindi occuparsi in primo luogo di seppellire parte delle produzioni stesse che la terra madre nostra ci diede onde restituire que' principj

che furono assorbiti dalle piante, e quelli non meno che furono da queste tratti dall'atmosfera. Quindi il sovescio è il primo concime, più naturale, e più analogo di tutti gli altri, particolarmente se viene esso praticato in terreno leggiero o medio. Ne' terreni forti però i concimi animali saranno più efficaci, tenendo essi sollevata la terra per uno spazio di tempo maggiore, lo che non fanno i concimi vegetabili. Fra i sovescj però quelli da preferirsi sono le segale, se si deve prestar fede agli esperimenti fatti dal celebre Giobert; e le piante leguminose secondo gli esperimenti fatti dai rustici antichi. Il frutto dei lupini infracidito e sparso sul campo seminando il frumento, fu da me provato nell'anno decorso d'un effetto portentoso. Il saraceno poi il quale vegeta e prospera in questi d'intorni e nell'alto Friuli, somministra pure un ottimo sovescio, quantunque da pochi, e dirò anzi da nessuno praticato. Questa pianta ha la proprietà di dividere, sollevare il terreno, e d'impedire così la soverchia aderenza delle molecole, ciò che reca appunto la maggiore utilità al suolo troppo tenace, e si riduce in terriccio prontamente e prima d'ogni altra pianta leguminosa. Sovesciata al momento che va in fiore, pochi giorni dopo il terreno in cui si trova sepolta si copre d'un denso vapore, lo che prova la pronta istantanea fermentazione, e conseguente sua putrefazione.

Tutti gli animali di qualunque specie, somministrano alla terra i concimi, e questi devono essere, come dissi, preparati e modificati secondo la natura del campo, concentrando per quanto è possibile i principj della vegetazione, cioè l' *humus*, le parti grasse e saline, l'aria fissa che viene attrata dalle radici, e l' aria infiammabile, la quale sfuggendo viene dalle foglie assorbita. Ora ognun vede quanto sia necessario di conservare sempre uniti i principj de' concimi, e d'impedire con ogni studio che il calorico della fermentazione e quello del sole non li faccia svaporare e disperdere. Arthuro Young ci fa conoscere un ingrasso composto come segue.

Uno strato di letame da stalla, uno di terra, il terzo di calce viva. Questi strati devono essere alternati in modo che la calce resti sempre fra le due terre e mai in contatto col letame. Formato in tal guisa il letamajo durante l'autunno, nella seguente primavera si frammischi due volte e si sparga sul campo. Conviene però erigere in due separate masse questo letame, una che deve servire pel formentone, composta in gran parte cogli stessi suoi fusti tagliati, ceneri, ed altre sostanze cariche di potassa, e l'altra per la coltivazione del frumento carica d'azoto, e quindi umettata colle orine, aggiungendovi gesso, escrementi, ossa polverizzate, e queste ultime in ragione di libbre trenta circa per campo. Stabilito il principio di coprir le masse dei concimi colla terra affinchè non si disperdano i fluidi, io sarei anzi d'avviso d'investire esattamente i letamai col carbone vegetabile polverizzato o con le ceneri del carbon fossile, le quali impediscono lo sperdimento delle sostanze gazose, assorbendo colla massima avidità quei fluidi stessi che tentano sprigionarsi dalla massa fermentante.

La marna e la creta, le argille in natura od abbrucciate, il gesso, la sabbia, le melme dei fiumi o torrenti, quelle di mare, l'alega ed altri vegetabili ed animali dal mare respinti sulle spiagge, le immondizie delle città, ceneri di carbon fossile, quelle delle legna, fuligine, ceneri e polve di torba, rimasugli di fabbriche saponacee, sarmenti di viti e vinacce, frantumi di pelli, avanzi di scorzerie, polve di valonea, sali, residui di piante oleose dopo spremute, feccie di birra, oglio di balena e d'altri animali, ossa polverizzate, sangue, raschiature di corna, zampe di animali, peli, stracci di lana, sterco ed orine d'ogni sorte di quadrupedi, e di volatili, ci somministrano i varj infiniti concimi, che io andrò brevemente analizzando, non senza indicare l'uso da farsi.

(*sarà continuato*)

INFLUENZA DELL' ACIDO VITRIOLICO SULLA VEGETAZIONE DELLA VITE

—

Venuta emmi sott' occhio nell' opera periodica denominata Flora, ossia Gazzetta Botanica che stampasi in Ratisbona da quella illustre Società, sotto le cure del suo Direttore dott. D. E. Hoppe, nel primo volume, mese di giugno anno corr. pagina 352 (anno XXV. dell' intiera sua serie), un' osservazione in lingua alemanna, tolta dall' *Echo du monde savant*, la quale dà a vedere, dai tentativi fatti d'un tale Mayriac, l' influenza dell' acido vitriolico diluito con acqua, sul prosperare della vite (*vitis vinifera*), innaffiata colla mistione di questo fluido. E siccome merita di ripetere le prove, su d' un oggetto così interessante a maggior dilucidazione e schiarimento, così mi è paruto non disdicevole cosa di farne qui menzione, affinchè gli agricoltori, i giardinieri ne faccian prove, e vi uniscano, a quanto fu fatto, i loro risultati, onde renderli più precisi e riportarli a benefizio del proprio paese.

Il primo sperimento in questo proposito, come ci riferisce la Gazzetta suddetta, fu il miscuglio di 15 gramme di acido vitriolico con 15 libbre di acqua comune. Con questo liquido andavano irrorando di mano in mano la pianta, la quale riuscì di una vegetazione mirabilmente vigorosa.

Riferisce pure i risultati d'un secondo sperimento fatto l' anno successivo, con 8 gramme di acido ed 8 libbre di acqua, il qual vi corrispose del pari a maraviglia.

Non sarebbe a mio credere fuor di proposito, di tentare anche con varie altre specie, e vedere se si arriva a tanto vantaggioso scopo.

In quanto concerne la sostanza acida ch' entra coll' acqua in mistione, essendo pochissima quantità, 18 grani circa per libbra, che corrispondono al peso di una gramma, non rende il fluido che un poco acidulo. E siccome la pianta assorbe col mezzo delle spongiole delle sue radici il fluido d'irroramento dalla terra, non è da supporre che la poca quantità di acido, qual va di mano in mano diminuita, possa danneggiare, se così si pensa, il tessuto della pianta, e renderla perciò di poca durata, o che recasse degradamento al frutto; imperciochè montando il fluido anzidetto dalle spongiole radicali nel tessuto cellulare della pianta, l' azione dello stesso tessuto già lo elabora, e lo cangia come è noto in mucilaggine, in clorofilla, amido, principio colorante ec. Il fluido poi che da tale elaborazione sopravanza passa inoltre pei canali del tessuto intermedio, e va a distribuirsi in tutto il resto della pianta, perdendovi ognor più di proprio; spogliasi per conseguenza ogni aura di quell' acido, che presumere si poteva di danno.

Trieste 26 *Agosto* 1842

D.r BARTOLOMEO BIASOLETTO

—

Appendice

Altre esperienze furono fatte con l' acido vetriolico diluito nell' acqua sulla vegetazione delle piante, e corrisposero pienamente. Venne esso usato sui prati artificiali, allungato di mille volte il suo volume di acqua, e i trifogli dimostrarono una vegetazione orgogliosa. E siccome siffatta pratica potrebbe presso noi tornare di grande vantaggio, essendo che è di poco costo, e facile a praticarsi, così indicheremo il modo di usarla. L'innaffiamento, su di un campo di piccola estensione, si fa fa-

cilmente con un innaffiatore comune, e sulle grandi superficie mediante una botte posta sopra un carro, dietro alla quale si adatta una piccola cassa buccherata, come praticasi nelle città per bagnar le strade ed i passeggi.

Aggiungeremo ancora che l'uso dell'acido vitriolico sarebbe meno dispendioso del gesso; poichè con un litro (2 lib. circa grosse venete) che costerebbe in grande meno di 50 centesimi si può innaffiare bastantemente un mezzo ettaro (tavole o pertiche quadrate 1697); mentre che abbisognerebbe, per produrre un qualche effetto sulla stessa superficie, tre quintali di gesso, il cui prezzo medio sarebbe di Aust. Lire 3 il quintale.

L'acqua acidulata ha inoltre sul gesso un altro vantaggio, ed è che può spargersi in qualunque tempo secco o piovoso, e che agisce sempre colla medesima energia.

Non è nostro divisamento di fermarci a render ragione delle teorie chimiche e fisiologiche, colle quali si spiega l'azione degli acidi su certe piante, ma non possiamo concorrere nell'opinione del distintissimo dott. Biasoletto, il quale ritiene che l'azione dell'acqua acidula agisca sulla pianta, assorbendo questa per mezzo delle spongiole delle sue radici il fluido di irroramento dalla terra; bensì opiniamo che quest'acqua acidula eserciti la sua azione direttamente sui calcarei, decomponendoli, e rendendo libero l'acido carbonico, il quale solubile com'è nell'acqua, viene questo assorbito dalle radici, e alimenta e fa vegetare maggiormente le piante.

G. B. Z.

VARIETÀ

PROCESSO SEMPLICE ED ECONOMICO PER AVER SEMPRE ECCELLENTE CAFFÈ SIA AL LATTE, SIA ALL'ACQUA

Prendi quattro once di buon caffè, tostato convenientemente e macinato, diluiscilo in due bicchieri di acqua fredda con un cucchiajo, e lascialo immergere tutta la notte, coprendo il vaso che lo contiene.

All'indomani versa questa soluzione od infusione a freddo con precauzione su di un fino pannolino collocato in un imbuto di vetro su di una bottiglia.

In tal modo avrai una infusione assai carica, di cui una sola cucchiajata versata in una tazza di latte bollente basta per dargli tutto il desiderabile profumo.

Un terzo di questa infusione e due terzi di acqua pura messi a scaldare sino all'ebollizione danno un caffè all'acqua di un bel colore e di un sapore perfetto.

Comprendesi difatti che il caffè essendo stato trattato a freddo non ha potuto perdere alcuna particella del suo principio aromatico.

Ora l'acqua fredda estrae essa dal caffè tutto ciò che si può ottenerne? si può rispondere affermativamente, appoggiato alla esperienza. Si è potuto assicurare col confronto del processo coll'acqua bollente e coll'acqua fredda, che la polvere esaurita coll'acqua fredda e trattata in seguito coll'acqua bollente non dava che un'acqua leggiermente tinta in giallo e senza odore nè sapore.

Non vi è dunque economia di combustibile e di tempo, poichè la operazione si fa tutta sola e riesce costantemente nella stessa maniera; ciò che non ha luogo nel processo per ebollizione, in cui il liquido facilmente trabocca.

Due piccoli bicchieri di vetro ed un imbuto della stessa materia compongono tutto l'apparec-

chio: un bicchiere contiene il caffè preparato, ed è chiuso a smeriglio, l'altro col quale sta l'imbuto riceve la seconda acqua, poscia a vicenda rimpiazza il caffè, e così di seguito. Tutta la cura consiste a passarvi un poco di acqua di tempo in tempo.

Un processo così semplice potrebbe essere adottato dai caffettieri, i quali avrebbero il grande vantaggio di avere sempre del caffè pronto, di non aggiungere acqua al latte che ne contiene di già abbastanza, infine di non far riscaldare il caffè che a misura del bisogno, in modo che non perda alcuna delle qualità che sono ricercate dai veri amatori.

A. Bianchi.

LATTOMETRO

Di Banks

I molti usi cui prestasi il latte e come cibo e come condimento gratissimo nelle famiglie, e come materia prima dei caci e d'altri camangiari, ed anche come sostanza utilissima in alcune arti industriali, indussero molti a studiare il modo di assicurarsi della sua qualità, la quale, oltre che dipenda da molte circostanze fortuite, come lo stato sanitario, l'età ed il nutrimento dell'animale onde lo si trasse, più ancora varia per la malafede di chi lo smercia.

Ripetuti esami provarono che la sola aggiunta di qualche importanza che ad esso vien fatta si è l'acqua; e che il capo di latte levatovi non aveva altro inconveniente che di rendere il latte men saporito. Lo strumento immaginato dal Banks, per conoscere queste sofisticazioni, è un provino a piede la cui parte superiore è divisa in cento parti. Una misura, che va unita al provino, lo empie di latte fino all'ultimo grado della scala. Il capo di latte sale a poco a poco e quando la sua grossezza più non s'aumenta, dal numero di gradi che esso occupa, se ne deduce il valore reale del latte.

Le indicazioni di tale strumento furono verificate da Payen. Riempì egli contemporaneamente quattro tubi graduati, essendo la temperatura a 19 gradi centigradi, il primo con latte appena munto e passato pel staccio, il secondo con 1/3 di acqua e 2/3 di latte, il terzo metà latte e metà acqua, il quarto con 2/3 d'acqua e 1/3 di latte. La grossezza degli strati di capo di latte alla superficie variò per lungo tempo e finalmente otto ore dopo versati i miscugli rimase stazionaria; pel latte puro fu dessa di 8 1/2 centesimi; pel latte con 1/3 d'acqua 6 1/3; per quello con metà d'acqua 5; per l'ultimo con 2/3 di acqua 3. Si vede che la diminuzione del volume del capo di latte è poco minore della quantità del latte levato, sicchè il numero delle centesime parti dà con sufficiente esattezza la bramata indicazione. Si potrebbe far montare più presto il capo di latte immergendo i vasi in un bagno maria ad una temperatura di 30 a 36.°

(*Journ. chim. med.*)

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.